



Sos Holenderski (Hollandaise)

Składniki

2 łyżki żywego Octu Czterech Złodziei Octovnia
1 łyżka wody
2 żółtka
225 g masła, miękkiego
sól i biały pieprz mielony

Przygotowanie

Wlej ocet i wodę do rondla. Gotuj delikatnie, aż objętość płynu zmniejszy się o połowę. Odstaw do ostygnięcia.

Wbij żółtka do zredukowanego płynu i umieść całość w żaroodpornej misce ustawionej nad garnkiem z lekko gotującą się wodą. Ubijaj, aż masa stanie się gęsta i puszysta.

Stopniowo dodawaj masło, łyżka po łyżce. Ubijaj energicznie, aby każda porcja masła została dokładnie wmieszana, aż sos nabierze konsystencji majonezu. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Jeśli sos okaże się zbyt ostry, dodaj trochę więcej masła — powinien być lekko pikantny. Sos podawaj ciepły, ale nie gorący.

*Sos holenderski (Hollandaise) to klasyczny,
aksamitny sos idealny do ryb, jaj, drobiu
oraz warzyw.*

